Supplemento ordinario alla “Gazzetta Ufficiale” n. 124 del 29 maggio 2002 - Serie generale

Spediz. abb. post. 45% - art. 2, comma 20/b
Legge 23-12-1996, n. 662 - Filiale di Roma

PARTE PRIMA **Roma - Mercoledì, 29 maggio 2002** SI PUBBLICA TUTTI I GIORNI NON FESTIVI

DIREZIONE E REDAZIONE PRESSO IL MINISTERO DELLA GIUSTIZIA - UFFICIO PUBBLICAZIONE LEGGI E DECRETI - VIA ARENULA 70 - 00100 ROMA
AMMINISTRAZIONE PRESSO L’ISTITUTO POLIGRAFICO E ZECCA DELLO STATO - LIBRERIA DELLO STATO - PIAZZA G. VERDI 10 - 00100 ROMA - CENTRALINO 06 85081

N. 113

MINISTERO DELLE POLITICHE
AGRICOLE E FORESTALI

Parere del Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini relativo alla richiesta di modifica del disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Isonzo del Friuli» o «Friuli Isonzo».

SOMMARIO

MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE E FORESTALI

ESTRATTI, SUNTI E COMUNICATI

MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE E FORESTALI

Parere del Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini relativo alla richiesta di modifica del disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Isonzo del Friuli» o «Friuli Isonzo».

IL COMITATO NAZIONALE PER LA TUTELA E LA VALORIZZAZIONE DELLE DENOMINAZIONI DI ORIGINE E DELLE INDICAZIONI GEOGRAFICHE TIPICHE DEI VINI
(Istituito a norma dell'art. 17 della legge 10 febbraio 1992, n. 164)

Esaminata la domanda presentata dal Consorzio per la tutela dei vini «Isonzo del Friuli» o «Friuli Isonzo» in data 20 ottobre 1999 intesa ad ottenere la modifica del disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Isonzo del Friuli» o «Friuli Isonzo», approvato con D.P.R. 30 ottobre 1974 e successive modifiche;

Visto, sulla sopracitata richiesta di modifica, il parere favorevole della regione Friuli-Venezia Giulia;

Viste le risultanze della pubblica audizione, concernente la predetta istanza, tenutasi in Cormons (Gorizia) il 9 maggio 2001, con la partecipazione di rappresentanti di enti, organizzazioni di produttori ed aziende vitivinicole;

Viste le note di opposizione alla sopracitata richiesta di modifica inviate dalla Cantina produttori di Cormons e dalla Unione regionale della cooperazione di Udine;

Visto il verbale del sopralluogo effettuato per l'accertamento dei requisiti tecnici relativi alla delimitazione delle sottozone «Gesimis» e «Giaris»,

ha espresso, nella riunione del 30 gennaio 2002, presente il funzionario della regione Friuli-Venezia Giulia, parere favorevole al suo accoglimento, proponendo, ai fini dell'emanazione del relativo decreto dirigenziale, il disciplinare di produzione secondo il testo di cui appresso.

Le eventuali istanze e controdeduzioni alla suddetta proposta di modifica del disciplinare di produzione dovranno, in regola con le disposizioni contenute nel D.P.R. n. 642/1972 e successive modifiche ed integrazioni, essere inviate dagli interessati al Ministero delle politiche agricole e forestali - Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini, via Sallustiana n. 10, 00187 Roma, entro sessanta giorni dalla data di pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale*.

Proposta del disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Isonzo del Friuli» o «Friuli Isonzo»

ART.1 (denominazioni e vini)

La denominazione d'origine controllata «Friuli Isonzo» o «Isonzo del Friuli» è riservata ai vini che rispondono alle condizioni e ai requisiti prescritti dal presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie .

1. Tipologie relative ai vini «Friuli Isonzo» o «Isonzo del Friuli»:

bianco
rosso
rosato
frizzante (bianco, rosso e rosato)
spumante (rosso, Moscato giallo, Moscato rosa, Verduzzo friulano, Pinot bianco, Chardonnay, Pinot nero)
Vendemmia tardiva
Chardonnay
Malvasia (da Malvasia istriana)
Traminer aromatico
Verduzzo friulano
Moscato rosa
Moscato giallo
Pinot bianco
Pinot grigio
Riesling italico
Riesling (da Riesling renano)
Sauvignon
Tocai friulano
Cabernet (da C. Franc e/o C. Sauvignon)
Cabernet franc
Cabernet Sauvignon
Franconia
Merlot
Pinot nero
Refosco dal Peduncolo rosso
Schioppettino

2. Tipologie relative ai vini «Friuli Isonzo» o «Isonzo del Friuli»:

Sottozona "GESIMIS"
Pinot grigio
Chardonnay
Sauvignon
Merlot
Cabernet Sauvignon
Bianco
Rosso
Pinot grigio riserva
Chardonnay riserva
Sauvignon riserva
Merlot riserva
Cabernet Sauvignon riserva
Bianco riserva
Rosso riserva

3. Tipologie relative ai vini «Friuli Isonzo» o «Isonzo del Friuli»:

Sottozona "GIARIS"
Pinot grigio
Sauvignon
Merlot
Cabernet Sauvignon
Refosco dal Peduncolo rosso
Bianco
Rosso
Pinot grigio riserva
Sauvignon riserva
Merlot riserva
Cabernet Sauvignon riserva
Refosco dal Peduncolo rosso riserva
Bianco riserva
Rosso riserva

Ai vini aventi le menzioni aggiuntive "GESIMIS" e "GIARIS", nei limiti e alle condizioni stabiliti dal presente disciplinare, sono altresì riservate le omonime sottozone.

ART.2 (base ampelografica)

I vini di cui all'art. 1 devono essere ottenuti dalle uve prodotte dai vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:

La denominazione di origine controllata «Friuli Isonzo» o «Isonzo del Friuli» seguita dalla specificazione «bianco» è riservata ai vini ottenuti da uve a bacca bianca e relativi mosti e vini, elencati nel successivo elenco di indicazioni di vitigno, escluse le varietà aromatiche.

La denominazione di origine controllata «Friuli Isonzo» e «Isonzo del Friuli» seguita dalla specificazione «rosso» è riservata al vino ottenuto dalle uve di vitigni a bacca rossa e relativi mosti e vini, elencati nel successivo elenco di indicazioni di vitigno, escluse le varietà aromatiche.

La denominazione di origine controllata «Friuli Isonzo» o «Isonzo del Friuli», seguita dalla specificazione «rosato» è riservata al vino ottenuto dalle uve di vitigni a bacca rossa, elencati nel successivo elenco di indicazioni di vitigno escluse le varietà aromatiche.

La denominazione di origine controllata «Friuli Isonzo» o «Isonzo del Friuli» seguita dalla specificazione «vendemmia tardiva» è riservata al vino ottenuto dalle uve di Tocai friulano, Sauvignon, Verduzzo friulano, Pinot bianco, Chardonnay, Malvasia, vinificate in purezza o in uvaggio tra loro dopo aver subito un appassimento naturale e vendemmiate tardivamente. La denominazione di origine controllata «Friuli lsonzo» o « lsonzo del Friuli» con la specificazione di una delle seguenti indicazioni di vitigno:

Chardonnay.
Malvasia (da Malvasia istriana);
Traminer aromatico;
Verduzzo friulano;
Moscato rosa;
Moscato giallo;
Pinot bianco;
Pinot grigio;
Riesling italico;
Riesling (da Riesling Renano);
Sauvignon;
Tocai friulano;
Cabernet (da C. Franc e/o C. Sauvignon);
Cabernet Franc;
Cabernet Sauvignon;
Franconia;
Merlot;
Pinot nero;
Refosco dal peduncolo rosso;
Schioppettino;

è riservata ai vini ottenuti dal 100 % di uve provenienti da vigneti costituiti dai corrispondenti vitigni.

Nella produzione del vino a denominazione di origine controllata <<Friuli Isonzo>> o <<Isonzo del Friuli>> Cabernet possono concorrere, disgiuntamente o congiuntamente, le uve dei vitigni Cabernet Franc e Cabernet Sauvignon.

Nella tipologia Chardonnay "spumante" è consentita l'aggiunta di uve di Pinot nero fino ad un massimo del 15 %.

La denominazione di origine controllata «Friuli Isonzo» o «Isonzo del Friuli» accompagnata dalla specificazione "GESIMIS" è riservata ai vini ottenuti dalle uve di cui all' articolo 2 prodotte dai vigneti della zona specificata nel successivo articolo 3 .

La denominazione di origine controllata «Friuli Isonzo» o «Isonzo del Friuli» accompagnata dalla specificazione "GESIMIS " con la specificazione di una delle seguenti indicazioni di vitigno:

Chardonnay
Pinot Grigio
Sauvignon
Merlot
Cabernet Sauvignon

è riservata ai vini ottenuti da uve dei corrispondenti vitigni prodotte nella zona indicata dall'art.3.

La denominazione di origine controllata «Friuli Isonzo» o «Isonzo del Friuli» accompagnata dalla specificazione "GESIMIS " con le specificazioni "bianco" e "rosso" è riservata ai vini ottenuti da uve, mosti e vini provenienti da vigneti composti da una o più varietà tra i vitigni, rispettivamente a bacca bianca e rossa, di cui all'elenco di indicazioni di vitigno del disciplinare di produzione dei vini «Friuli Isonzo» o «Isonzo del Friuli», escluse le varietà aromatiche.

Tali varietà devono comunque essere prodotte nella zona indicata all'art.3 e osservare le caratteristiche produttive riportate negli articoli 4 e 5.

La denominazione di origine controllata «Friuli Isonzo» o «Isonzo del Friuli» accompagnata dalla specificazione "GIARIS" è riservata ai vini ottenuti dalle uve di cui all'articolo 2 prodotte dai vigneti della zona specificata nel successivo articolo 3 .

La denominazione di origine controllata «Friuli Isonzo» o «Isonzo del Friuli» accompagnata dalla specificazione "GIARIS" con la specificazione di una delle seguenti indicazioni di vitigno:

Pinot Grigio
Sauvignon
Merlot
Cabernet sauvignon
Refosco da peduncolo rosso

è riservata ai vini ottenuti da uve dei corrispondenti vitigni prodotte nella zona indicata all'art.3.
La denominazione di origine controllata «Friuli Isonzo» o «Isonzo del Friuli» accompagnata dalla specificazione "GIARIS" con le specificazioni "Bianco" e "Rosso" è riservata ai vini ottenuti da uve, mosti e vini provenienti da vigneti composti da una o più varietà tra i vitigni rispettivamente a bacca bianca e rossa, di cui all'elenco di indicazioni di vitigno del disciplinare di produzione dei vini «Friuli Isonzo» o «Isonzo del Friuli», escluse le varietà aromatiche.

Tali varietà devono comunque essere prodotte nella zona indicata all'art.3 e osservare le caratteristiche produttive riportate negli articoli 4 e 5.

ART 3 (Zona di produzione delle uve)

La zona di produzione delle uve atte alla produzione dei vini a denominazione d'origine controllata «Friuli Isonzo» o «Isonzo del Friuli» ricade nella di Gorizia e comprende i terreni vocati alla qualità di tutto o parte dei territori dei Comuni di: Romans d'Isonzo, Gradisca d'Isonzo, Villesse, San Pier d'Isonzo, Turriaco, Medea, Moraro, Mariano del Friuli ed in parte il territorio dei comuni di Cormons, Capriva del Friuli, San Lorenzo Isontino, Monfalcone, Mossa, Gorizia, Fogliano di Redipuglia, Farra d'Isonzo, Savogna d'Isonzo, Sagrado, Ronchi legionari, San Canzian d'Isonzo e Staranzano in provincia ai Gorizia.

Tale zona è così delimitata:
partendo dalla strada statale n. 14 in prossimità del km 17,500 e cioè dal ponte sull'Isonzo, il limite segue verso sud l'argine sinistro del fiume Isonzo sino ad incrociare la strada per C. Rondon. Prosegue quindi lungo tale strada in direzione nord-est e superata Villa Luisa raggiunge l'incrocio con la strada per C. Risaia segue quest'ultima verso sud per 200 m e da qui prosegue lungo una linea retta ipotetica che raggiunge l'angolo sud del cimitero di Monfalcone (località Marcelliana) segue poi il viale S.Marco a, Fogliano di Redipuglia, Farra d'Isonzo, Savogna d'Isonzo, Sagrado, Ronchi legionari, San Canzian d'Isonzo e Staranzano in provincia ai Gorizia.

Tale zona è così delimitata:
partendo dalla strada statale n. 14 in prossimità del km 17,500 e cioè dal ponte sull'Isonzo, il limite segue verso sud l'argine sinistro del fiume Isonzo sino ad incrociare la strada per C. Rondon. Prosegue quindi lungo tale strada in direzione nord-est e superata Villa Luisa raggiunge l'incrocio con la strada per C. Risaia segue che in direzione nord-est attraversa il centro abitato di Monfalcone e proseguendo in linea retta raggiunge la cima del colle La Rocca (q. 88). Da q. 88 in linea retta verso nord-est raggiunge M. Cosich (q. 112) incrociando l'oleodotto transalpino, segue verso nord il tracciato dell'oleodotto transalpino fino a raggiungere la riva sinistra dell'Isonzo, una volta superato il centro di Sagrado, ed incrocia con la ferrovia per Gorizia.
Segue tale ferrovia in direzione di Gorizia ed al ponte del fiume Vipacco, presso Castel Rubbia, risale il corso del fiume fino ad incontrare il confine italo-sloveno. Prosegue verso nord-est lungo il confine di Stato sino ad incrociare l'isonzo; ridiscen-

dendo il corso d'acqua, segue la riva del fiume Isonzo fino al ponte del Torrione e da qui prosegue verso sud lungo la strada che costeggia la riva destra dell'Isonzo sino ad incrociare la strada ferrata. Lungo la ferrovia verso ovest, raggiunge il confine comunale di Cormons, in località Bosco di Sotto, che segue verso sud fino al ponte sul torrente Versa (località Braidata).
Segue quindi la strada che conduce a Cormons fino in prossimità della q. 41 e prosegue in direzione nord per il sentiero che costeggia ad ovest la località di Bosco di Sotto e poi trasformatosi in strada incrocia la strada statale n. 56 al km 24,800 circa. Prosegue verso nord-ovest per 250 metri lungo la strada statale n. 56 fino al sottopasso della ferrovia in prossimità di q. 49. Attraversato il sottopasso prosegue verso la strada comunale che toccando quota 57, conduce alla località denominata Fontana del Faet e si immette quindi nella via Roma. Da qui prosegue verso nord-ovest attraverso il centro abitato di Cormons, lungo le strade comunali che segnano il piede della collina.
Superata la località di San Giovanni e Lucia, la frazione di Brazzano e la località di San Rocco di Brazzano, si immette, in prossimità di q. 71 , sulla strada provinciale per Dolegna del Collio, che segue, in direzione Dolegna, fino ad incontrare il confine comunale del comune di Cormons. Procede quindi lungo detta linea di confine fino a raggiungere, sul Torrente Judrio, il confine tra la provincia di Gorizia e la provincia di Udine, che percorre verso sud fino al ponte di Pieris da dove la delimitazione è iniziata.
All'interno della zona di produzione sopra delimitata è da escludersi parte del territorio del confine del comune di Farra d'Isonzo sito sull'interno della delimitazione che segue: partendo dalle case Pusnar, il limite segue a norma la strada per Villanova di Farra, passando per quote 49-48. Da qui verso ovest, segue la strada per C. Bressan (q.48) giunge a borgo dei Conventi (q.46) e piega verso sud sulla strada per Farra d'Isonzo. Da Farra d'isonzo (q.45) segue ad ovest la strada per Borgo bearzat e prosegue sino ad incontrare in prossimità di Villa Zuliani, a q. 36 la strada Gradisca d'Isonzo - Borgo Zoppini. Di qui il limite piega verso nord-est fino a Borgo Zoppini, percorre poi la strada statale n° 351 fino alle case Pusnar, punto di partenza della linea di delimitazione.

Per la sottozona "Friuli Isonzo" o "Isonzo del Friuli" - "CLAPS ROSS" la zona di produzione delle uve è così delimitata:
Settore 1: si parte dal punto delimitato dall'incrocio fra la strada comunale di Cormons che segue il piede della collina in direzione Dolegna del Collio (via Sottomonte - via S. Giorgio - via Italia) ed il confine comunale del Comune di Cormons, presso il "ponte di Visinale" sul torrente Judrio, (confine tra la provincia di Udine e quella di Gorizia). Da qui seguendo il corso del torrente judrio si raggiunge la strada provinciale n° 6 nei pressi dell'abitato di Medea (con la quale il torrente si incrocia). La si percorre verso est fino ad un incrocio con una strada comunale che imboccata verso sinistra incrocia un sentiero comunale che percorre (a nord) il piede della collina di Medea fino a congiungersi presso la frazione di Borgnano (comune di Cormons) con la via comunale U. Foscolo. Si prosegue sulla strada comunale (via Leopardi) fino a al bivio con la via Sinicco che si percorre in direzione est fino all'incrocio con via Donizzetti. In direzione Cormons si svolta in via Bellini fino a ricongiungersi con la strada statale n° 305. La si attraversa entrando nella strada che raggiunge località Villaorba. Seguendo il sentiero comunale che costeggia la Collina ci si immette nela strada della località Monticello che si percorre in direzione Cormons fino a congiungersi con la "strada ferrata" (non ultimata) che seguita in direzione Nord si unisce con la ferrovia Udine Gorizia presso via Madonnina. Percorrendo rispettivamente via Madonnina, via Venezia Giulia via Brazzano (s.s. 356) e via Colombicchio (in direzione nord - est) ci si ricollega alla strada che segue il piede della collina (ed il confine della DOC), via Sottomonte che percorsa in direzione nord-ovest si ricongiunge al punto di partenza.

Settore2: partendo dal punto delimito dall'incrocio fra via Cividale, via Percoto e via delle scuole nell'abitato di Romans d'Isonzo, si segue la strada (via Fermi) che congiunge l'abitato di Mariano del Friuli passando per l'abitato di Fratta (via Lottieri - via Zorutti), in direzione Mariano. In centro all'abitato di Mariano del Friuli (via Manzoni) si svolta in direzione della frazione di Corona (via Roma). Giunti alla località Corona, si svolta a sinistra (in direzione Cormons) in via Trieste e si imbocca dirigendosi verso l'abitato di Moraro, (direzione est) una strada comunale che proseguendo con un sentiero comunale raggiunge l'abitato di Moraro in via Carducci. Percorrendo (in direzione nord) rispettivamente via Carducci, via Gradisca, via Petrarca e via Mameli si incrocia la Strada statale n° 56 che percorsa in direzione Gorizia incrocia il ponte sul fiume Isonzo presso l'abitato di Lucinico. Si ridiscende lungo il corso d'acqua in direzione sud-ovest fino al Ponte di Sagrado dove incrociandosi con la strada statale n° 305 la si segue in direzione nord fino ad incrociare la strada statale n° 351. Da qui dirigendosi verso Villesse si prosegue tale strada fino ad incrociare la strada provinciale che si dirige verso l'abitato di Romans d'Isonzo, la si imbocca in direzione Romans fino a ricongiungersi al punto di partenza.
All'interno del settore 2 è da escludersi parte del territorio del confine del comune di Farra d'isonzo sito sull'interno della delimitazione che segue: partendo dalle case Pusnar, il limite segue a norma la strada per Villanova di Farra, passando per quote 49-48. Da qui verso ovest, segue la strada per C. Bressan (q.48) giunge a borgo dei Conventi (q.46) e piega verso sud sulla strada per Farra d'Isonzo. Da Farra d'isonzo (q.45) segue ad ovest la strada per Borgo bearzat e prosegue sino ad incontrare in prossimità di Villa Zuliani, a q. 36 la strada Gradisca d'Isonzo - Borgo Zoppini. Di qui il limite piega verso nord-est fino a Borgo Zoppini, percorre poi la strada statale n° 351 fino alle case Pusnar, punto di partenza della linea di delimitazione.

Per la sottozona "Friuli Isonzo" o "Isonzo del Friuli" - "GIARIS" la zona di produzione delle uve è così delimitata:
partendo dal ponte di Sagrado sul Fiume Isonzo si segue in direzione sud la strada statale 305 che incrocia la ferrovia che va percorsa in direzione Trieste fino ad incrociare l'autostrada (Udine - Trieste). Si percorre la delimitazione formata dalla Autostrada in direzione Trieste fino ad incrociare il confine della D.O.C. nei pressi della cima del colle La Rocca (q. 88) in comune di Monfalcone.

Si segue tale confine in direzione ovest fino a Villa Luisa dove incrociandosi con il canale navigabile "Brancolo", lo si risale fino ad raggiungere l'incrocio con via Macorina. Tale strada comunale va percorsa fino al congiungimento con un sentiero comunale che termina sull'argine sinistro del fiume Isonzo. Da qui si segue tale argine direzione nord fino a ricongiungersi al punto di partenza presso il ponte di Sagrado (strada statale n° 305).

ART. 4 (Norme per la viticoltura)

4.1 - Condizioni naturali dell'ambiente.

Le condizioni ambientali dei vigneti destinati alla produzione dei vini «Friuli Isonzo» o «Isonzo del Friuli» devono essere quelle normali della zona e atte a conferire alle uve le specifiche caratteristiche di qualità.

I vigneti devono trovarsi su terreni ritenuti idonei per le produzioni delle denominazione di origine di cui si tratta.

Sono da escludere i terreni eccessivamente umidi o insufficientemente soleggiati (o di pianura alluvionale). Sono pertanto da considerarsi idonei ai fini dell'iscrizione all'albo previsto dall'art. 15 della Legge 10 febbraio 1992, n. 164, i vigneti ubicati su terreni di favorevole giacitura, mentre sono da escludere i vigneti ubicati su terreni prevalentemente argillosi e privi di scheletro, quelli su terreni di risorgiva e su tutti i terreni non sufficientemente percolanti umidi e freschi.

4.2 - Densità d'impianto.

Per le tipologie relative ai vini «Friuli Isonzo» o «Isonzo del Friuli» nei nuovi impianti e i reimpianti la densità dei ceppi per ettaro non può essere inferiore a 3.300 in coltura specializzata.

Per le tipologie relative ai vini «Friuli Isonzo» o «Isonzo del Friuli»» "GESIMIS " e "GIARIS" nei nuovi impianti e i reimpianti la densità dei ceppi per ettaro non può essere inferiore a 4.000 in coltura specializzata.

4.3- Forme di allevamento e sesti di impianto.

I sesti di impianto e le forme di allevamento consentiti sono quelli già usati nella zona (Guyot, Guyot doppio, Cappuccina, Cordone speronato).

Sono esclusi i sistemi di allevamento espansi.

I sesti di impianto sono adeguati alle forme di allevamento

La Regione può consentire diverse forme di allevamento qualora siano tali da migliorare la gestione dei vigneti senza determinare effetti negativi sulle caratteristiche delle uve.

4.4 - Sistemi di potatura

La potatura deve essere adeguata ai sistemi di allevamento della vite ed alle produzioni proposte .

4.5 - Irrigazione, forzatura

E' vietata ogni pratica di forzatura.

E' consentita I'irrigazione di soccorso.

4.6 - Resa a ettaro e gradazione minima naturale

La produzione massima di uva a ettaro e la gradazione minima naturale sono le seguenti:

Per le tipologie relative ai vini «Friuli Isonzo» o «Isonzo del Friuli» le viti non potranno produrre mediamente più di kg 4 di uva per ceppo per i vitigni Tocai friulano, Malvasia istriana, Verduzzo friulano e Merlot e kg 3,70 di uva per ceppo per ogni altro vitigno. A seconda del sesto di impianto si deve assicurare una produzione per pianta in relazione al numero di ceppi per ettaro al fine di non superare i limiti di produzione consentiti dal disciplinare.

La produzione massima di uva per ettaro in coltura specializzata non deve superare t 13 per i vigneti destinati alla produzione di Tocai friulano, Malvasia istriana, Verduzzo friulano e Merlot; t 12 per ettaro in coltura specializzata per tutte le rimanenti tipologie. Tali rese comunque determinano un quantitativo di vino per ettaro atto per l'immissione al consumo non superiore a hl 91 per le tipologie Tocai friulano, Malvasia, Verduzzo friulano e Merlot e a hl 84 per le altre tipologie di vino. Per le tipologie «Friuli Isonzo bianco» o «lsonzo del Friuli bianco», «Friuli Isonzo rosato» o «Isonzo del Friuli rosato» e «Friuli Isonzo rosso» o «Isonzo del Friuli rosso» la produzione non deve superare le t 12 per ha. Nelle annate favorevoli i quantitativi di uve ottenuti e da destinare alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Friuli Isonzo» o «Isonzo del Friuli» devono essere riportati nei limiti di cui sopra purché la produzione globale non superi il 20% i limiti medesimi, fermi restando i limiti resa uva/vino per i quantitativi di cui trattasi

Per le tipologie relative ai vini «Friuli Isonzo» o «Isonzo del Friuli» "GESIMIS " e "GIARIS" nei nuovi impianti o reimpianti le viti non potranno produrre mediamente più di Kg 2.5 di uva per ceppo per una produzione di uva massima di 10 tonnellate per ettaro.

Per le tipologie relative ai vini «Friuli Isonzo» o «Isonzo del Friuli» le uve destinate alla vinificazione devono assicurare a tutti i vini un titolo alcolometrico volumico naturale minimo del 9,5%.

Per le tipologie relative ai vini «Friuli Isonzo» o «Isonzo del Friuli» "GESIMIS " e "GIARIS" le uve destinate alla vinificazione devono assicurare a tutti i vini un titolo alcolometrico volumico naturale minimo dell'11,50 %vol .

Per i vigneti in coltura promiscua la produzione massima di uva a ettaro deve essere rapportata alla superficie effettivamente impegnata dalla vite.

ART .5 (norme per la vinificazione)

5.1 -Zona di vinificazione.

Le operazioni di vinificazione dei vini di cui all'articolo 2 del presente disciplinare di produzione, possono essere effettuate nell'intero territorio della zona di produzione delimitata dall'art. 3.

Tuttavia tenuto conto delle situazioni tradizionali di produzione, è consentito che tali operazioni siano effettuate entro l'intero territorio della provincia di Gorizia nonché in quello dei comuni confinanti con la medesima e l'intero territorio del comune di Cervignano del Friuli in provincia di Udine.

In deroga é consentito che le operazioni di vinificazione siano effettuate in cantine situate fuori dalla zona di produzione delle uve, ma nel territorio amministrativo della Regione Friuli-Venezia Giulia, e siano pertinenti a conduttori di vigneti ammessi alla produzione dei vini di cui all'art.1.

La deroga di cui sopra è concessa dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali- Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini-, sentita la Regione e comunicata all'Ispettorato repressione frodi ed alla Camere di Commercio interessate .

La zona di spumantizzazione comprende l'intero territorio delle tre Venezie.

5.2 - Correzioni e colmature

E' consentita la correzione dei mosti e dei vini di cui all'art.1, nei limiti stabiliti dalle norme comunitarie e nazionali, con mosti concentrati ottenuti da uve dei vigneti iscritti all'Albo della stessa denominazione d'origine controllata oppure con mosto concentrato rettificato o a mezzo concentrazione a freddo o altre tecnologie consentite. Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche locali leali e costanti atte a conferire ai vini le loro peculiari caratteristiche di qualità.

E' consentita nella misura massima del volume del 15% la correzione dei mosti e dei vini di cui all'art. 2, frizzanti e spumanti con mosti e vini ottenuti da uve provenienti dai vigneti iscritti all' Albo della denominazione di origine controllata «Friuli Isonzo» o «lsonzo del Friuli» ad esclusione del mosto concentrato rettificato.

5.3 - Elaborazione

Le diverse tipologie previste dall'art.1 devono essere elaborate in conformità alle norme comunitarie e nazionali .

- La tipologia "rosato" deve essere ottenuta con la vinificazione "in rosato" delle uve rosse ovvero con la vinificazione di un coacervo di uve rosse e bianche anche ammostate separatamente.

- Per la tipologia "vendemmia tardiva" le uve devono avere subito un appassimento sulla pianta tale da presentare alla raccolta un titolo alcolometrico volumico naturale minimo non inferiore a 13,00% vol ed essere raccolte non prima di trenta giorni dopo l'inizio del periodo vendemmiale.

- Le tipologie "spumante" e "frizzante" devono essere ottenute seguendo le norme previste per la produzione dei vini frizzanti e spumanti.

5.4 - Resa uva/vino e vino/ettaro

Per le tipologie relative ai vini «Friuli Isonzo» o «Isonzo del Friuli» la resa massima dell' uva in vino, compresa I'eventuale aggiunta correttiva e la produzione massima di vino per ettaro, comprese le aggiunte occorrenti per l'elaborazione dei vini spumanti e frizzanti, non deve essere superiore al 70% Qualora tale resa superi la percentuale sopra indicata. ma non oltre il 75%, l'eccedenza non avrà diritto alla denominazione di origine controllata; oltre detto limite percentuale decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutto il prodotto.

Il vino «vendemmia tardiva» non deve superare la resa del 65%.

5.5 - Invecchiamento

Le tipologie relative ai vini «Friuli Isonzo» o «Isonzo del Friuli» "GESIMIS " e "GIARIS" possono portare la specificazione aggiuntiva la qualifica di riserva purchè:

1. i vini rossi non vengano immessi al consumo prima del 1° settembre della 2^ annata successiva a quella di produzione delle uve e abbiano subito un periodo di invecchiamento di 6 mesi trascorsi in botte di rovere;
2. i vini bianchi non vengano immessi al consumo prima del 1° settembre della 2^ annata successiva a quella di produzione delle uve.

ART.6 (caratteristiche al consumo)

Le tipologie relative ai vini «Friuli Isonzo» o «Isonzo del Friuli» all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

Bianco:

colore: paglierino più o meno carico;
profumo: fruttato;
sapore: asciutto o amabile, vivace, di corpo, armonico, giustamente tannico e acido, tranquillo;
titolo alcolometrico volumico totale min.: 10,50% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l per vini tranquilli e 5,0 g/l per i vini frizzanti;

E' prevista la tipologia frizzante.

Rosso:

colore: rosso vivace, rubino; profumo leggermente erbaceo;
sapore: asciutto o amabile di corpo, pieno, armonico, tranquillo;
titolo alcolometrico volumico totale min.: 10,50% vol;
acidità totale minima: 4.5 g/l per i vini tranquilli; 5,0 g/l per i vini frizzanti;
estratto secco netto minimo: 18,0 g/l.
E' prevista la tipologia frizzante.

Rosso spumante:

Spuma: fine e persistente;
colore: rosso rubino;
profumo: fruttato gradevole;
sapore: secco o amabile, caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale min. 11,00% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto secco netto minimo: 18,0 g/l.

Rosato:

colore: rosato tendente al cerasuolo tenue;
profumo leggermente vinoso, gradevole caratteristico;
sapore: asciutto o amabile, pieno, fresco, tranquillo;
titolo alcolometrico volumico totale min.: 10,50% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l per i vini tranquilli e 5,0 g/l
per le tipologie frizzanti;
estratto secco netto minimo: 15,0 g/l.

E' prevista la tipologia frizzante.

Verduzzo friulano :

colore: dorato più o meno carico;
profumo: vinoso caratteristico fruttato;
sapore: asciutto, demisec, amabile o dolce fruttato, di corpo, lievemente tannico, tranquillo;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol ;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto secco netto minimo: 15,0 g/l.

Verduzzo friulano spumante

spuma: fine e persistente;
colore: dorato più o meno carico;
profumo: caratteristico di fruttato;
sapore: asciutto amabile o dolce di corpo leggermente tannico;
titolo alcolometrico volumico totale min.: 11,00% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto secco netto minimo: 15,0 g/l .

Moscato giallo:

colore: caratteristico giallo paglierino;
profumo: tipico ed aromatico caratteristico
sapore: aromatico amabile armonico tranquillo
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10.50% vol;
acidità totale minima 4.5 g/l;
estratto secco minimo: 15,0 g/l

Moscato Giallo spumante

spuma: fine e persistente;
colore: giallo paglierino più o meno carico;
profumo: tipico aromutico caratteristico;
sapore: amabile o dolce armonico ed aromatico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto secco netto minimo: 15,0 g/l.

Moscato rosa:

colore: rosato o giallo oro tendente al rosa;
profumo: di rosa fruttato;
sapore: aromatico amabile o dolce tranquillo;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto secco netto minimo: 15,0 g/l.

Moscato rosa spumante:

spuma: fine e persistente;
colore: rosato o giallo oro tendente al rosa;
profumo: caratteristico fruttato;
sapore: aromatico amabile o dolce;
titolo alcolometrico volumico totale min.: 11,00% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto secco netto: 15,0 g/l.

Vendemmia tardiva:

colore: giallo oro ambrato più o meno intenso;
profumo: intenso complesso di muschio;
sapore: dolce armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,50% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto secco netto minimo: 18,0 g/l.

Tocai friulano:

colore: paglierino o dorato chiaro, tendente al citrino;
profumo: delicato e gradevole, con profumo caratteristico;
sapore: asciutto, caldo, pieno con leggero fondo aromatico;
titolo alcolometrico volumico totale min.: 10,50% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto secco netto minimo: 15,0 g/l.

Malvasia:

colore: paglierino
profumo: gradevole
sapore: asciutto, delicato, non molto di corpo, gradevole;
titolo alcolometrico volumico totale min.: 10,50% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto secco netto minimo: 15,0 g/l.

Chardonnay:

colore: paglierino più o meno intenso;
profumo: delicato, caratteristico, gradevole;
sapore: asciutto, vellutato, morbido, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale min.: 11,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto secco netto minimo: 15,0 g/l.

Chardonnay spumante

Spuma: fine, vivace, perlage persistente;
colore: pagutto, delicato, non molto di corpo, gradevole;
titolo alcolometrico volumico totale min.: 10,50% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto secco netto minimo: 15,0 g/l.

Pinot bianco:

colore: paglierino chiaro o leggermente dorato;
profumo: delicato, caratteristico, gradevole;
sapore: asciutto, vellutato, morbido, armonico, gradevole;
titolo alcolometrico volumico totale min.: 11,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto secco netto minimo: 15,0 g/l.

Pinot spumante :

spuma: fine, vivace, perlage persistente;
colore: paglierino brillante;
profumo: gradevole, caratteristico di fruttato;
sapore secco o amabile, gradevolmente fruttato, caratteristico ;
titolo alcolometrico volumico totale min: 11,00% vol.
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto secco netto minimo: 15,0 g/l.

Pinot grigio:

colore: giallo con riflessi rosei;
profumo: speciale, caratteristico, gradevole;
sapore: secco, armonico, gradevole, caratteristico
titolo alcolometrico volumico totale min.: 11,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto secco netto minimo: 15,0 g/l.

Riesling italico:

colore: paglierino;
profumo: abbastanza intenso e caratteristico, delicato, gradevole;
sapore: asciutto, abbastanza di corpo, armonico, caratteristico, gradevole;
titolo alcolometrico volumico totale min.: 11,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto secco netto minimo: 15,0 g/l.

Riesling:

colore: paglierino;
profumo: abbastanza intenso e caratteristico, delicato, gradevole;
sapore: asciutto, abbastanza di corpo, armonico, caratteristico, gradevole;
titolo alcolometrico volumico totale min.: 11,00% vol ;
acidità totale minima: 4,6 g/l;
estratto secoo netto minimo: 15,0 g/l.

Sauvignon:

colore: dorato chiaro;
profumo: caratteristico;
sapore: asciutto, di corpo, vellutato, gradevole;
titolo alcolometrico volumico totale min.: 11,00% vol ;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto secco netto minimo: 15,0 g/l.

Traminer aromatico:

colore: paglierino carico;
profumo: gradevole con marcato aroma caratteristico;
sapore: asciutto, leggermente aromatico, intenso, caratteristico, di corpo, gradevole;
titolo alcolometrico volumico totale min.: 11,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto secco netto minimo: 15,0 g/l.

Merlot:

colore: rubino;
profumo: caratteristico, gradevole;
sapore: asciutto, pieno, sapido, leggermente erbaceo;
titolo alcolometrico volumico totale min.: 10.50% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto secco netto minimo: 18,0 g/l.

Cabernet, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon:

colore: rosso rubino intenso;
profumo: vinoso, intenso, gradevole, con profumo erbaceo caratteristico;
sapore: asciutto, di corpo, leggermente erbaceo, più evidente nel Cabernet Franc, gradevole, vellutato;
titolo alcolometrico volumico totale min.: 11,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto secco netto minimo: 18,0 g/l.

Franconia:

colore: rosso rubino;
profumo: vinoso ed armonico;
sapore: asciutto. leggermente fruttato ed erbaceo;
titolo alcolometrico volumico totale min.: 11,00% vol;
acidità totale minima: 4.5 g/l;
estratto secco netto minimo: 18,0 g/l.

Pinot nero:

colore: rosso rubino non molto intenso;
profumo: caratteristico;
sapore: asciutto-un pò aromatico gradevole leggermente amarognolo;
titolo alcolometrico volumico totale min.: 11,00% vol;
acidità totale minima: 4.5 g/l;
estratto secco netto minimo: 18,0 g/l.

Refosco dal peduncolo rosso:

colore: rosso con tendenza al violaceo;
profumo: vinoso caratteristico;
sapore: asciutto. pieno. amarognolo;
titolo alcolometrico volumico totale min.: 11,00% vol;
acidità totale minima: 4.5 g/l;
estratto secco netto minimo: 18,0 g/l.

Schioppettino:

colore: rosso rubino intenso, con eventuali sfumature granate;
profumo: vinoso caratteristico, con sentore di piccoli frutti;
sapore: asciutto, vellutato, caldo e pieno, elegante;
titolo alcolometrico volumico totale min.: 11,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto secco netto: 18,0 g/l.

Le tipologie relative ai vini «Friuli Isonzo» o «Isonzo del Friuli» » "GESIMIS " all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

Chardonnay:

Colore: giallo paglierino intenso;
Profumo: delicato, caratteristico;
sapore: asciutto, vellutato, morbido, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale min.: 12,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l ;
estratto secco netto minimo: 18,0 g/l.

Pinot grigio:

colore: giallo con riflessi rosei;
profumo: speciale, caratteristico;
sapore: secco, armonico, caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale min.: 12,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto secco netto minimo: 18,0 g/l.

Sauvignon:

colore: dorato chiaro;
profumo: caratteristico e delicato;
sapore: asciutto, di corpo, vellutato, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale min.: 12,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto secco netto minimo: 18,0 g/l;

Bianco:

colore: dorato chiaro.
profumo: caratteristico e delicato;
sapore: asciutto, di corpo, vellutato, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale min.: 12,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto secco netto minimo: 18,0 g/l.

Merlot:

colore: rubino;
profumo: caratteristico, gradevole, intenso;
sapore: asciutto, pieno, sapido, leggermente erbaceo;
titolo alcolometrico volumico totale min.: 12,00% vol;
acidità totale minima: 4.5 g/l;
estratto secco netto minimo: 24,0 g/l.

Cabernet sauvignon:

colore: rosso rubino intenso;
profumo: vinoso, intenso, gradevole,;
sapore: asciutto, di corpo, armonico, vellutato;
titolo alcolometrico volumico totale min.: 12,00% vol;
acidità totale minima: 4.5 g/l;
estratto secco netto minimo: 24,0 g/l.

Rosso:

colore: rosso rubino intenso;
profumo: vinoso, intenso, gradevole,;
sapore: asciutto, di corpo, armonico, vellutato;
titolo alcolometrico volumico totale min.: 12,00% vol;
acidità totale minima: 4.5 g/l;
estratto secco netto minimo: 24,0 g/l.

Le tipologie relative ai vini «Friuli Isonzo» o «Isonzo del Friuli» » "GIARIS "all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

Pinot grigio:

colore: paglierino talvolta con riflessi rosei;
profumo: speciale, caratteristico;
sapore: secco, armonico, caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale min.: 12,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto secco netto minimo: 18,0 g/l.

Sauvignon:

colore: dorato chiaro;
profumo: caratteristico e delicato;
sapore: asciutto, di corpo, vellutato, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale min.: 12,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto secco netto minimo: 18,0 g/l .

Bianco:

colore: dorato chiaro;
profumo: caratteristico e delicato;
sapore: asciutto, di corpo, vellutato, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale min.: 12,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto secco netto minimo: 18,0 g/l .

Merlot:

colore: rubino;
profumo: caratteristico, gradevole, intenso;
sapore: asciutto, pieno, sapido, leggermente erbaceo;
titolo alcolometrico volumico totale min.: 12,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto secco netto minimo: 24,0 g/l.

Cabernet sauvignon:

colore: rosso rubino intenso;
profumo: vinoso, intenso, gradevole,;
sapore: asciutto, di corpo, armonico, vellutato;
titolo alcolometrico volumico totale min.: 12,00% vol;
acidità totale minima: 4.5 g/l;
estratto secco netto minimo: 24,0 g/l.

Refosco dal peduncolo rosso:

colore: rosso rubino intenso;
profumo: vinoso, intenso, con lievi sentori di spezie e piccoli frutti;
sapore: asciutto, di corpo, armonico, pieno, caldo;
titolo alcolometrico volumico totale min.: 12,00% vol;
acidità totale minima: 4.5 g/l;
estratto secco netto minimo: 24,0 g/l .

Rosso:

colore: rosso rubino intenso;
profumo: vinoso, intenso, gradevole;
sapore: asciutto, di corpo, armonico, vellutato;
titolo alcolometrico volumico totale min.: 12,00% vol;
acidità totale minima: 4.5 g/l;
estratto secco netto minimo: 24,0 g/l .

E' in facoltà del Ministero delle Politiche Agricole e Forestali - Comitato Nazionale per la Tutela e la Valorizzazione delle Denominazioni di Origine e delle Indicazioni Geografiche Tipiche dei Vini - modificare i limiti dell' acidità totale e dell' estratto secco netto con proprio decreto.

In relazione all' eventuale conservazione in recipienti di legno, ove consentita , il sapore dei vini può rivelare gradevole sentore di legno.

ART.7 (etichettatura designazione e presentazione)

7.1 - Qualificazioni

Nella etichettatura, designazione e presentazione dei vini di cui all' art.1 è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi "fine" , "scelto", "selezionato" ,e similari. E' tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati, non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno il consumatore.

7.2 - Menzioni facoltative

Sono consentite le menzioni facoltative previste dalle norme comunitarie, oltre alle menzioni tradizionali, come quelle del colore, della varietà di vite, del modo di elaborazione e altre, purchè pertinenti ai vini di cui all'art.1.

7.3- Località

II riferimento alle indicazioni geografiche o toponomastiche di unità amministrative, o frazioni, aree, zone, località, dalle quali provengono le uve, è consentito soltanto in conformità del disposto del D.M. 22.4.1992 .

7.4 - Caratteri e posizione in etichetta

Le menzioni facoltative esclusi i marchi e i nomi aziendali possono essere riportate nell'etichettatura soltanto in caratteri tipografici non più grandi o evidenti di quelli utilizzati per la denominazione d'origine del vino, salve le norme generali più restrittive.

L'indicazione del vitigno in etichetta deve figurare in caratteri non superiori, in dimensioni ed ampiezza, a quelli utilizzati per indicare la denominazione stessa.

I vini a denominazione di origine controllata "Friuli Isonzo" o "Isonzo del Friuli"- "GESIMIS " e "GIARIS"- possono portare in etichetta la qualificazione aggiuntiva "riserva" qualora rispettino i parametri produttivi citati nell'articolo 5.

Le menzioni "GESIMIS " e "GIARIS" vanno riportate in etichetta sopra (ovvero sotto) la denominazione d'origine.

7.5 - Tipo merceologico

L' indicazione del contenuto zuccherino del prodotto per gli spumanti è obbligatoria nei limiti della normativa comunitaria; quella dei vini non spumanti è facoltativa per i tipi secchi o abboccati, é obbligatoria per i tipi amabile o dolci.

7.6 - Annata

Nell'etichettatura dei vini <<Friuli Isonzo>> o <<Isonzo del Friuli>> con riferimento alle sottozone l'indicazione dell'annata di produzione delle uve è obbligatoria .

La menzione " vigna" seguita dal relativo toponimo è consentita, alle condizioni previste dalla legge soltanto per i vini indicati all'art.1.

ART.8 (confezionamento)

8.1 - Volumi nominali

I vini di cui all 'art. 1 possono essere immessi al consumo soltanto in recipienti di volume nominale previsto dalle norme vigenti.

I vini relativi alle tipologie relative ai vini «Friuli Isonzo» o «Isonzo del Friuli» "GESIMIS " e "GIARIS" , devono essere presentate al consumo diretto in recipienti di vetro di capienza non superiore a 0.75 litri; sono tuttavia ammesse le bottiglie in vetro di capienza non superiore a 5 litri .

8.2 Tappatura e recipienti

I vini di cui all'art. 1, immessi al consumo in recipienti di vetro di capacità inferiore a tre litri devono essere chiusi esclusivamente con tappo di sughero raso bocca o altro materiale inerte consentito, ad eccezione delle bottiglie di vetro con capacità inferiore o eguale a 0.375 litri per i quali è consentita la chiusura a vite .

Per tutti i vini di cui sopra è esclusa la chiusura con tappo a corona.

02A05387

GIANFRANCO TATOZZI, *direttore* FRANCESCO NOCITA, *redattore*

(5651410/1) Roma, 2002 - Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato - S.

ISTITUTO POLIGRAFICO E ZECCA DELLO STATO

LIBRERIE CONCESSIONARIE PRESSO LE QUALI È IN VENDITA LA GAZZETTA UFFICIALE

Segue: **LIBRERIE CONCESSIONARIE PRESSO LE QUALI È IN VENDITA LA GAZZETTA UFFICIALE**

MARCHE

◇ **ANCONA**
LIBRERIA FOGOLA
Piazza Cavour, 4-5-6

◇ **ASCOLI PICENO**
LIBRERIA PROSPERI
Largo Crivelli, 8

◇ **MACERATA**
LIBRERIA UNIVERSITARIA
Via Don Minzoni, 6

◇ **PESARO**
LIBRERIA PROFESSIONALE MARCHIGIANA
Via Mameli, 34

◇ **S. BENEDETTO DEL TRONTO**
LA BIBLIOFILA
Via Ugo Bassi, 38

MOLISE

◇ **CAMPOBASSO**
LIBRERIA GIURIDICA DI.E.M.
Via Capriglione, 42-44
CENTRO LIBRARIO MOLISANO
Viale Manzoni, 81-83

PIEMONTE

◇ **ALBA**
CASA EDITRICE I.C.A.P.
Via Vittorio Emanuele, 19

◇ **ALESSANDRIA**
LIBRERIA INTERNAZIONALE BERTOLOTTI
Corso Roma, 122

◇ **BIELLA**
LIBRERIA GIOVANNACCI
Via Italia, 14

◇ **CUNEO**
CASA EDITRICE ICAP
Piazza dei Galimberti, 10

◇ **NOVARA**
EDIZIONI PIROLA E MODULISTICA
Via Costa, 32

◇ **TORINO**
LIBRERIA DEGLI UFFICI
Corso Vinzaglio, 11

◇ **VERBANIA**
LIBRERIA MARGAROLI
Corso Mameli, 55 - Intra

◇ **VERCELLI**
CARTOLIBRERIA COPPO
Via Galileo Ferraris, 70

PUGLIA

◇ **ALTAMURA**
LIBRERIA JOLLY CART
Corso V. Emanuele, 16

◇ **BARI**
CARTOLIBRERIA QUINTILIANO
Via Arcidiacono Giovanni, 9
LIBRERIA PALOMAR
Via P. Amedeo, 176/B
LIBRERIA LATERZA GIUSEPPE & FIGLI
Via Sparano, 134
LIBRERIA FRATELLI LATERZA
Via Crisanzio, 16

◇ **BRINDISI**
LIBRERIA PIAZZO
Corso Garibaldi, 38/A

◇ **CERIGNOLA**
LIBRERIA VASCIAVEO
Via Gubbio, 14

◇ **FOGGIA**
LIBRERIA PATIERNO
Via Dante, 21

◇ **LECCE**
LIBRERIA LECCE SPAZIO VIVO
Via Palmieri, 30

◇ **MANFREDONIA**
LIBRERIA IL PAPIRO
Corso Manfredi, 126

◇ **MOLFETTA**
LIBRERIA IL GHIGNO
Via Campanella, 24

◇ **TARANTO**
LIBRERIA FUMAROLA
Corso Italia, 229

SARDEGNA

◇ **CAGLIARI**
LIBRERIA F.LLI DESSÌ
Corso V. Emanuele, 30-32

◇ **ORISTANO**
LIBRERIA CANU
Corso Umberto I, 19

◇ **SASSARI**
LIBRERIA MESSAGGERIE SARDE
Piazza Castello, 11
LIBRERIA AKA
Via Roma, 42

SICILIA

◇ **ACIREALE**
LIBRERIA S.G.C. ESSEGICI S.a.s.
Via Caronda, 8-10
CARTOLIBRERIA BONANNO
Via Vittorio Emanuele, 194

◇ **AGRIGENTO**
TUTTO SHOPPING
Via Panoramica dei Templi, 17

◇ **CALTANISSETTA**
LIBRERIA SCIASCIA
Corso Umberto I, 111

◇ **CASTELVETRANO**
CARTOLIBRERIA MAROTTA & CALIA
Via Q. Sella, 106-108

◇ **CATANIA**
LIBRERIA LA PAGLIA
Via Etnea, 393
LIBRERIA ESSEGICI
Via F. Riso, 56
LIBRERIA RIOLO FRANCESCA
Via Vittorio Emanuele, 137

◇ **GIARRE**
LIBRERIA LA SENORITA
Corso Italia, 132-134

◇ **MESSINA**
LIBRERIA PIROLA MESSINA
Corso Cavour, 55

◇ **PALERMO**
LIBRERIA S.F. FLACCOVIO
Via Ruggero Settimo, 37
LIBRERIA FORENSE
Via Maqueda, 185
LIBRERIA S.F. FLACCOVIO
Piazza V. E. Orlando, 15-19
LIBRERIA MERCURIO LI.CA.M.
Piazza S. G. Bosco, 3
LIBRERIA DARIO FLACCOVIO
Viale Ausonia, 70
LIBRERIA CICALA INGUAGGIATO
Via Villaermosa, 28
LIBRERIA SCHOOL SERVICE
Via Galletti, 225

◇ **S. GIOVANNI LA PUNTA**
LIBRERIA DI LORENZO
Via Roma, 259

◇ **SIRACUSA**
LA LIBRERIA DI VALVO E SPADA
Piazza Euripide, 22

◇ **TRAPANI**
LIBRERIA LO BUE
Via Cascio Cortese, 8

TOSCANA

◇ **AREZZO**
LIBRERIA PELLEGRINI
Via Cavour, 42

◇ **FIRENZE**
LIBRERIA PIROLA «già Etruria»
Via Cavour, 46/R
LIBRERIA MARZOCCO
Via de' Martelli, 22/R
LIBRERIA ALFANI
Via Alfani, 84-86/R

◇ **GROSSETO**
NUOVA LIBRERIA
Via Mille, 6/A

◇ **LIVORNO**
LIBRERIA AMEDEO NUOVA
Corso Amedeo, 23-27
LIBRERIA IL PENTAFOGLIO
Via Fiorenza, 4/B

◇ **LUCCA**
LIBRERIA BARONI ADRI
Via S. Paolino, 45-47
LIBRERIA SESTANTE
Via Montanara, 37

◇ **MASSA**
LIBRERIA IL MAGGIOLINO
Via Europa, 19

◇ **PISA**
LIBRERIA VALLERINI
Via dei Mille, 13

◇ **PISTOIA**
LIBRERIA UNIVERSITARIA TURELLI
Via Macallè, 37

◇ **PRATO**
LIBRERIA GORI
Via Ricasoli, 25

◇ **SIENA**
LIBRERIA TICCI
Via delle Terme, 5-7

◇ **VIAREGGIO**
LIBRERIA IL MAGGIOLINO
Via Puccini, 38

TRENTINO-ALTO ADIGE

◇ **TRENTO**
LIBRERIA DISERTORI
Via Diaz, 11

UMBRIA

◇ **FOLIGNO**
LIBRERIA LUNA
Via Gramsci, 41

◇ **PERUGIA**
LIBRERIA SIMONELLI
Corso Vannucci, 82
LIBRERIA LA FONTANA
Via Sicilia, 53

◇ **TERNI**
LIBRERIA ALTEROCCA
Corso Tacito, 29

VENETO

◇ **BELLUNO**
LIBRERIA CAMPDEL
Piazza Martiri, 27/D

◇ **CONEGLIANO**
LIBRERIA CANOVA
Via Cavour, 6/B

◇ **PADOVA**
LIBRERIA DIEGO VALERI
Via Roma, 114

◇ **ROVIGO**
CARTOLIBRERIA PAVANELLO
Piazza V. Emanuele, 2

◇ **TREVISO**
CARTOLIBRERIA CANOVA
Via Calmaggiore, 31

◇ **VENEZIA-MESTRE**
LIBRERIA SAMBO
Via Torre Belfredo, 60

◇ **VERONA**
LIBRERIA L.E.G.I.S.
Via Adigetto, 43
LIBRERIA GIURIDICA EDITRICE
Via Costa, 5

◇ **VICENZA**
LIBRERIA GALLA 1880
Corso Palladio, 11

MODALITÀ PER LA VENDITA

La «Gazzetta Ufficiale» e tutte le altre pubblicazioni ufficiali sono in vendita al pubblico:

- **— presso l'Agenzia dell'Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato in ROMA: piazza G. Verdi, 10 - ☎ 06 85082147;**
- **— presso le Librerie concessionarie indicate nelle pagine precedenti.**

Le richieste per corrispondenza devono essere inviate all'Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato - Gestione Gazzetta Ufficiale - Piazza G. Verdi, 10 - 00100 Roma, versando l'importo, maggiorato delle spese di spedizione, a mezzo del c/c postale **n. 16716029.** Le inserzioni, come da norme riportate nella testata della parte seconda, si ricevono con pagamento anticipato, presso le agenzie in Roma e presso le librerie concessionarie.

PREZZI E CONDIZIONI DI ABBONAMENTO - 2002
(Salvo conguaglio)

Gli abbonamenti annuali hanno decorrenza dal 1° gennaio e termine al 31 dicembre 2002
i semestrali dal 1° gennaio al 30 giugno 2002 e dal 1° luglio al 31 dicembre 2002

PARTE PRIMA - SERIE GENERALE E SERIE SPECIALI
Gli abbonamenti tipo A, A1, F, F1 comprendono gli indici mensili

	Euro
Tipo A - Abbonamento ai fascicoli della serie generale, inclusi tutti i supplementi ordinari:	
- annuale	**271,00**
- semestrale	**154,00**
Tipo A1 - Abbonamento ai fascicoli della serie generale, inclusi i supplementi ordinari contenenti i provvedimenti legislativi:	
- annuale	**222,00**
- semestrale	**123,00**
Tipo A2 - Abbonamento ai supplementi ordinari contenenti i provvedimenti non legislativi:	
- annuale	**61,00**
- semestrale	**36,00**
Tipo B - Abbonamento ai fascicoli della serie speciale destinata agli atti dei giudizi davanti alla Corte costituzionale:	
- annuale	**57,00**
- semestrale	**37,00**
Tipo C - Abbonamento ai fascicoli della serie speciale destinata agli atti delle Comunità europee:	
- annuale	**145,00**
- semestrale	**80,00**
Tipo D - Abbonamento ai fascicoli della serie speciale destinata alle leggi ed ai regolamenti regionali:	
- annuale	**56,00**
- semestrale	**35,00**
Tipo E - Abbonamento ai fascicoli della serie speciale destinata ai concorsi indetti dallo Stato e dalle altre pubbliche amministrazioni:	
- annuale	**142,00**
- semestrale	**77,00**
Tipo F - *Completo.* Abbonamento ai fascicoli della serie generale, inclusi i supplementi ordinari contenenti i provvedimenti legislativi e non legislativi ed ai fascicoli delle quattro serie speciali (ex tipo F):	
- annuale	**586,00**
- semestrale	**316,00**
Tipo F1 - Abbonamento ai fascicoli della serie generale inclusi i supplementi ordinari contenenti i *provvedimenti legislativi ed ai fascicoli delle* quattro serie speciali (escluso il tipo A2):	
- annuale	**524,00**
- semestrale	**277,00**

Integrando con la somma di € **80,00** *il versamento relativo al tipo di abbonamento della* Gazzetta Ufficiale *- parte prima - prescelto, si riceverà anche l'Indice repertorio annuale cronologico per materie 2002.*

Prezzo di vendita di un fascicolo separato della *serie generale*	**0,77**
Prezzo di vendita di un fascicolo separato delle *serie speciali I, II e III*, ogni 16 pagine o frazione	**0,80**
Prezzo di vendita di un fascicolo della *IV serie speciale «Concorsi ed esami»*	**1,50**
Prezzo di vendita di un fascicolo *indici mensili*, ogni 16 pagine o frazione	**0,80**
Supplementi ordinari per la vendita a fascicoli separati, ogni 16 pagine o frazione	**0,80**
Supplementi straordinari per la vendita a fascicoli, ogni 16 pagine o frazione	**0,80**

Supplemento straordinario «Bollettino delle estrazioni»

Abbonamento annuale	**86,00**
Prezzo di vendita di un fascicolo, ogni 16 pagine o frazione	**0,80**

Supplemento straordinario «Conto riassuntivo del Tesoro»

Abbonamento annuale	**55,00**
Prezzo di vendita di un fascicolo separato	**5,00**

PARTE SECONDA - INSERZIONI

Abbonamento annuale	**253,00**
Abbonamento semestrale	**151,00**
Prezzo di vendita di un fascicolo, ogni 16 pagine o frazione	**0,85**

Raccolta Ufficiale degli Atti Normativi

Abbonamento annuo	**188,00**
Abbonamento annuo per Regioni, Province e Comuni	**175,00**
Volume separato	**17,50**

TARIFFE INSERZIONI
(densità di scrittura, fino a 77 caratteri/riga, nel conteggio si comprendono punteggiature e spazi)

Inserzioni Commerciali per ogni riga, o frazione di riga	**20,24**
Inserzioni Giudiziarie per ogni riga, o frazione di riga	**7,95**

I supplementi straordinari non sono compresi in abbonamento.
I prezzi di vendita, in abbonamento ed a fascicoli separati, per l'estero, *nonché quelli di vendita dei fascicoli delle* annate arretrate, *compresi i fascicoli dei supplementi ordinari e straordinari, sono* raddoppiati.
L'importo degli abbonamenti deve essere versato sul c/c postale n. 16716029 intestato all'Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato. L'invio dei fascicoli disguidati, che devono essere richiesti entro 30 giorni dalla data di pubblicazione, è subordinato alla trasmissione dei dati riportati sulla relativa fascetta di abbonamento.

Per informazioni, prenotazioni o reclami attinenti agli abbonamenti oppure alla vendita della *Gazzetta Ufficiale* bisogna rivolgersi direttamente all'Amministrazione, presso l'Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato - Piazza G. Verdi, 10 - 00100 ROMA

Gestione Gazzetta Ufficiale Abbonamenti Vendite	Ufficio inserzioni	Numero verde
☎ 800-864035 - Fax 06-85082520	☎ 800-864035 - Fax 06-85082242	☎ 800-864035

€ 1,60